

Chokoladekage med lime

Til 8 pers. Sværhedsgrad: Let Størrelse: Bradepande, ca. 25x25 cm
Arbejdstid: 35 min. Bagetid: 20-25 min. Ovn: Varmluft 180°



Kagedej

150 g smør
2 æg str. M/L
250 g hvidt sukker
2 tsk vaniljesukker
240 g hvedemel
30 g kakao
1 tsk bagepulver
1,5 dl sødmælk
Fintrevet skal fra 2 lime

Unicorn-frosting

200 g flormelis
150 g smør, stuetemp.
400 g flødeost naturel
1 spsk limesaft
Pastafarver (grøn, blå)

Chokoladekage med lime

Tænd ovnen på 180 grader varmluft. Smelt smørret ved lav varme i en lille gryde og lad det svale, mens du tilbereder resten. Pisk æg, sukker og vaniljesukker længe i en skål, til det er helt lyst og luftigt. Bland mel, kakao og bagepulver og sigt det ned i æggesnapsen. Tilsæt smørret, sødmælken og limeskal og vend forsigtigt dejen sammen.

Fyld dejen i en lille bradepande på ca. 25 x 25 cm, og som er beklædt med bagepapir på bund og sider. Bag kagen i den varme ovn i 20-25 minutter, til den er fast og ikke længere blød på midten. Tag kagen ud og lad den køle af i formen.

Unicorn-frosting

Pisk flormelis sammen med det bløde smør i en skål med en elpisker. Pisk længe, til du har en luftig og meget lys cremet smørcreme. Tilsæt limesaft og pisk det med kortvarigt.

Tilsæt køleskabskold flødeost og pisk hurtigt cremen sammen. Pisk ikke for længe, så kan cremen godt blive for blød.

Del cremen op i tre portioner, hvoraf to portioner indfarves med hhv. blå og grøn pastafarve.

Kom alle tre farver frosting ned langs siden af en engangs-sprøjtepose med stjernetylle. Dekorér kagen med rosetter.



Kagen er udviklet af Annemette Voss Fridthjof til PostNord